

LA PERLE ROUGE DU ROUSSILLON



La fête se déroule fin mai, car la burlat, variété historique de Céret, y est à son meilleur.

Les 21 et 22 mai, la cerise de Céret, dans les Pyrénées-Orientales, sera à l'honneur sous toutes ses formes. Les traditions catalanes également.

Texte PATRICIA MARINI Photos MARIE-JOSÉ JARRY

Céret a séduit les plus grands noms de la peinture et de la sculpture du xx^e siècle, attirés par sa lumière. Comme chaque année en mai, ce sont les amateurs de cerises qui se pressent, alléchés par les étals rutilants déployés dans les rues. Dans cette cité catalane à l'atmosphère quasi espagnole, la burlat y est en effet la reine de la fête. Et pour cause, la variété historique de ce berceau de la cerise primeur est aussi l'une des premières à colorer de rouge nos paniers. Créé en 1993, cet événement a été lancé par des cerisiculteurs désireux de faire connaître à des visiteurs venus de plus en plus loin leurs méthodes de travail artisanales. Mais pas seulement. Dans ce coin ensoleillé de France, tout est prétexte à partager un moment convivial dans la plus pure tradition des fêtes catalanes. La trentaine d'exploitations de cerises est en ordre de bataille depuis plusieurs jours déjà. Comme chez Philippe Galy, où toute la famille est mise à contribution pour cueillir la belle rouge, et la conditionner afin qu'elle arrive toute pimpante sur les étals qui jalonnent les pittoresques rues >>>

Certains producteurs, comme la famille Galy, privilégient le traditionnel torchon, ou falde, plutôt que le panier.



Si la cerise régale les gourmands, elle donne aussi des couleurs à bon nombre de créations artisanales.



ue année,
ands rivalisent
agination.



Can Galy
La cirera d'aquí



Le fruit primeur annonce avec
délice les beaux jours à venir.

LA BURLAT OUVRE LE BAL

La cerise ne se cueille que pendant six semaines. Tout démarre en avril avec la burlat, charnue à souhait, suivie par l'early red, un gros calibre, la bellise, très productive, la ferdouce, bien sucrée, la folfer, alliance de fermeté et de douceur, puis la napoléon, une tardive bicolore acidulée, avant que la grace star et la summit, en forme de cœur, ne clôturent la saison. Au total, pas moins de dix-huit variétés sont cultivées à Cérét !



Tout au long de la journée,
les producteurs s'activent
pour réapprovisionner les
stands, sitôt dévalisés.

Les boulangers mettent
aussi la main à la pâte en
proposant de généreuses
spécialités à la cerise.



**TOUTE LA VILLE CATALANE
EST À LA FÊTE POUR CÉLÉBRER
LE TEMPS DES CERISES**



À déguster sur place ou à emporter,
comme ce savoureux jus 100% cerise.



Après la dégustation, rien ne
vaut un petit souvenir...

>>> ombragées par les platanes. Impossible de man-
quer leur stand : les Galy y exposent fièrement tous
les ans un tableau plein de fantaisie confectionné
exclusivement avec le fruit à noyau.

SUR LE GÂTEAU

La foule des beaux jours se gonfle à mesure que
passent les heures, et les files s'allongent pour ache-
ter ici une part de clafoutis, là déguster une bière
aromatisée. Rares sont ceux à se promener sans
barquette dans les mains. Laurence Ribeiro pro-
pose, elle, neuf recettes originales de confitures et
de confits où elle associe le fruit avec du chocolat
et du kirsch façon forêt-noire, de la pâte de pistache
ou encore des pignons de pin. Les Mach, couple
de bouchers-charcutiers, en ont garni leurs pâtés et
boudins dès la première édition. Une spécialité que
l'on s'arrache depuis. Quant aux restaurateurs, ils
s'en donnent à cœur joie en concoctant un menu
spécial autour de la cerise, laquelle accomode des
pièces de viande, évidemment locale, et même des
poissons. Tous en tout cas affichent complet à cette
heure. Après un début d'après-midi plus calme, les
bandas reprennent le chemin du centre-ville. Leur
passage donne lieu à des sardanes spontanées, ces
dances traditionnelles catalanes exécutées en ronde.
Les habitués tenteront d'améliorer leur performance
au concours de dénoyautage, qui requiert une cer-
taine dextérité, tandis que les plus téméraires s'es-
sayeront au cracher de noyau. Les producteurs, eux,
termineront le week-end épuisés mais ravis, prêts à
recommencer l'année suivante. 🍒

📍 Fête de la cerise, Cérét (66). Les 21 et 22 mai.